



भारत का राजपत्र

The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 7]

नई दिल्ली, ब्रह्मस्पतिवार, जनवरी 4, 2001/पीष 14, 1922

No. 7]

NEW DELHI, THURSDAY, JANUARY 4, 2001/PAUSA 14, 1922

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 4 जनवरी, 2001

सा. का. नि. 7 (अ).—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कठिपथ्य प्रारूप नियम, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार, भारत सरकार के स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय (स्वास्थ्य विभाग) की अधिसूचना सं. सा. का. नि. 693(अ), तारीख 11 अक्टूबर, 1999 के अधीन भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग II, खण्ड 3, उपखण्ड (1), तारीख 11 अक्टूबर, 1999 में ऐसे व्यक्तियों से, जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से, जिसको ऐसे राजपत्र की प्रतियां, जिसमें उक्त अधिसूचना प्रकाशित की गई थी, जनता को उपलब्ध करा दी गई थी, साठ दिन की अवधि के अवसान से पूर्व, आक्षेप और सुझाव आमंत्रित करते हुए प्रकाशित किए गए थे;

और उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को 12 अक्टूबर, 1999 को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और केंद्रीय सरकार ने जनता से उक्त प्रारूप की बाजत प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर विचार कर लिया है;

अतः, अब, केंद्रीय भरकार, उक्त अधिनियम की धारा 23 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केंद्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श करने के पश्चात् खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित नियम बनायी हैं—अर्थात् :

1. (1) इन नियमों का मंकिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (प्रथम संशोधन) नियम, 2001 है।

(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 (जिसमें इसमें इसके पश्चात उक्त नियम कहा गया है) के नियम 50 के पहले परन्तु में “बनस्पति तेल उत्पाद (विनियमन) आदेश, 1998 के अन्तर्गत आने वाले बनस्पति,” शब्दों और अंकों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :

“बनस्पति तेल उत्पाद (विनियमन) आदेश, 1998 के अन्तर्गत आने वाले बनस्पति,”

3. उक्त नियम के नियम 67 और नियम 69 का लोप किया जाएगा।

4. उक्त नियमों के परिशिष्ट “ख” के—

(1) मद. क. 18.01.02 में “मोया आटा, जो ऐसे मिश्रण में प्रयुक्त विलायक निष्कर्षित आटा है, विलायक निष्कर्षित तेल, बितैलित भोजन और खाद्य आटा (नियंत्रण) आदेश, 1967 के अधीन अधिकथित मोया आटे के मानकों के अनुरूप होगा” शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :

“सोया आटा, जो ऐसे मिश्रण में प्रयुक्त बिलायक निष्कर्षित आटा है, मद क 18.15 के अधीन अधिकारित सोया आटा के मानकों के अनुरूप होगा”;

(ii) मद क. 18.14 के पश्चात् निम्नलिखित अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :—

“क. 18.15—बिलायक निष्कर्षित सोया आटा से, साफ, ठोस, पुष्ट, सोयाबीन से तौड़ने, छिलका निकालने, खाद्य ग्रेड हैक्सेन से बिलायक निष्कर्षण और पीसने की प्रक्रिया से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। यह सोटे या बारीक चूर्ण अथवा सोटे आटे के रूप में होगा, सफेद से छीमी सफेद रंग का एकसा मिश्रण होगा और यह विकृतांग और आपत्तिजनक गंध, विजातीय पदार्थों, कीट ग्रसन, कवक, कृन्तक तंतु और मल से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुबास से मुक्त होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :—

| | | |
|-----|------------------------------|--|
| (क) | आर्द्रता | — भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (ख) | कुल भस्म | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 7.2 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (ग) | तनु एच सी एल में अविलेय भस्म | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.4 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (घ) | प्रोटीन (एन \times 6.25) | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 48 प्रतिशत से कम नहीं |
| (ङ) | अपरिष्कृत रेशा | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 4.2 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (च) | वसा | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (छ) | कुल जीवाणु गणन | — प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं |
| (ज) | कोलीफार्म जीवाणु | — प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं |
| (झ) | साल्पोनेला जीवाणु | — 25 ग्राम में शून्य |
| (अ) | हैक्सेन (खाद्य ग्रेड) | — 10.00 पी पी एम से अधिक मर्ही |

“क. 18.15.01—बिलायक निष्कर्षित मूँगफली आटा से, ताजे, साफ, रोगाणु मुक्त, मूँगफली की गिरी से, जिनकी हल्के भूनने के पश्चात् उपत्वचा निकाल दी गई है, प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। सर्वप्रथम दानों को निकाला जाएगा फिर खाद्य ग्रेड हैक्सेन के साथ बिलायक निष्कर्षण या गिरी का सीधा निष्कर्षण किया जाएगा। यह गेहूं से हल्के भूरे रंग का, मिश्रण में एकसा और विकृतांग और आपत्तिजनक गंध, विजातीय पदार्थों, कीट ग्रसन, कवक, कृन्तक तंतु और मल से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुबास से मुक्त होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :—

| | | |
|-----|------------------------------|---|
| (क) | आर्द्रता | — भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (ख) | कुल भस्म | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (ग) | तनु एच सी एल में अविलेय भस्म | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.38 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (घ) | प्रोटीन (एन \times 6.25) | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 48 प्रतिशत से कम नहीं |
| (ङ) | अपरिष्कृत रेशा | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (च) | वसा | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (छ) | कुल जीवाणु गणन | — प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं |
| (ज) | कोलीफार्म जीवाणु | — प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं |
| (झ) | साल्पोनेला जीवाणु | — 25 ग्राम में शून्य |
| (अ) | हैक्सेन (खाद्य ग्रेड) | — 10.00 पी पी एम से अधिक नहीं |

क. 18.15.02—बिलायक निष्कर्षित तिल के आटा से, साफ, ठोस, पुष्ट और ऐसे बीजों को, जिनकी उपत्वचा निकाल दी गई है दबाने से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। जिसका बाद में खाद्य ग्रेड हैक्सेन के साथ निष्कर्षण या सीधे गिरी का निष्कर्षण किया जाएगा। यह सफेद या हल्के पीले छीमी सफेद रंग के आटे के रूप में होगा, इसका मिश्रण एकसा होगा और यह विकृतांग और आपत्तिजनक गंध, विजातीय पदार्थों, कीट ग्रसन, कवक, कृन्तक तंतु और मल से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुबास से मुक्त होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :—

| | | |
|-----|------------------------------|---|
| (क) | आर्द्रता | — भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (ख) | कुल भस्म | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (ग) | तनु एच सी एल में अविलेय भस्म | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.15 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (घ) | प्रोटीन (एन \times 6.25) | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 47 प्रतिशत से कम नहीं |
| (ङ) | अपरिष्कृत रेशा | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |

| | | |
|-----|---------------------------|--|
| (च) | वसा | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (छ) | कुल जीवाणु गणना | — प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं |
| (ज) | कोलीफार्म जीवाणु | — प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं |
| (झ) | साल्मोनेला जीवाणु | — 25 ग्राम में शून्य |
| (अ) | ओक्जेनिक अम्ल अन्तर्वस्तु | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (ट) | हेक्सेन (खाद्य ग्रेड) | — 10.00 पी पी एम से अधिक नहीं |

क. 18.15.03—बिलायक निष्कर्षित नारियल आटा—से ताजी नारियल गिरी से अथवा अच्छी क्वालिटी के ओर फॉर्मूले से मुक्त शुष्क नारियल खोपरा से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। तेल के निष्कर्षण के लिए खाद्य ग्रेड हेक्सेन का प्रयोग किया जाएगा। यह सफेद या हल्के भूरे पीले रंग का होगा, मिश्रण में एकसा होगा तथा विकृतगंध और आपत्तिजनक गंध, विजातीय पदार्थ, कीटों, कवक, कृत्तकतंतु और मल से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुबास से मुक्त होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :—

| | | |
|-----|-------------------------------|---|
| (क) | आर्द्रता | — भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (ख) | कुल भस्म | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (ग) | तनु एवं सी एल में अविलेय भस्म | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.35 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (घ) | प्रोटीन (एन \times 6.25) | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 22.0 प्रतिशत से कम नहीं |
| (ङ) | अपरिष्कृत रेशा | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (च) | वसा | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (छ) | कुल जीवाणु गणना | — प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं |
| (ज) | कोलीफार्म जीवाणु | — प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं |
| (झ) | साल्मोनेला जीवाणु | — 25 ग्राम में शून्य |
| (अ) | हेक्सेन (खाद्य ग्रेड) | — 10.00 पी पी एम से अधिक नहीं |

क 18.15.04—बिलायक निष्कर्षित बिनौले का आटा—से अच्छी क्वालिटी के ऐसे बिनौले को, जो पहले से ही साफ कर लिए गए हों और जो संक्रमित या अन्य रूप से क्षतिग्रस्त सामग्री तथा विजातीय पदार्थ से मुक्त हों, एक बार दबाकर, तुरन्त आयल केक से खाद्य ग्रेड हेक्सेन के साथ तेल के बिलायक निष्कर्षण से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत हैं। यह सफेद या हल्के भूरे रंग के आटे के रूप में होगा, मिश्रण में एक सा होगा तथा विकृतगंध और आपत्तिजनक गंध, विजातीय पदार्थ, कीट, कवक, कृत्तकतंतु और मल से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजकों और सुबास से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :—

| | | |
|-----|--------------------------------------|---|
| (क) | आर्द्रता | — भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (ख) | कुल भस्म | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (ग) | तनु एवं सी एल में अविलेय भस्म | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.35 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (घ) | अपरिष्कृत प्रोटीन (एन \times 6.25) | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 47 प्रतिशत से कम नहीं |
| (ङ) | उपलब्ध लाइसिन | — अपरिष्कृत प्रोटीन के प्रति 100 ग्राम में 3.6 ग्राम से कम नहीं |
| (च) | अपरिष्कृत रेशा | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (छ) | मुक्त गोसीपोल | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.06 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (ज) | कुल गोसीपोल | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (झ) | वसा | — शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (अ) | कुल जीवाणु गणना | — प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं |
| (ट) | कोलीफार्म जीवाणु | — प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं |
| (ठ) | साल्मोनेला जीवाणु | — 25 ग्राम में शून्य |
| (ड) | हेक्सेन (खाद्य ग्रेड) | — 10.00 पी पी एम से अधिक नहीं" |

[फा. सं. पी-15023 (1)98-पी.एन.(खाद्य)]

दीपक गुप्ता, संयुक्त सचिव

पाद टिप्पणी :—खाद्य अपमिश्रण निर्बारण नियम, 1955 पहले दिनांक 12-9-1955 का.नि.आ. 2105 के तहत भार के राजपत्र के भाग-II, खण्ड 3 में प्रकाशित किए गए थे तथा अंतिम बार मा का नि. 876 (अ) दिनांक 20-11-2000 द्वारा संशोधित किए गए।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health)

NOTIFICATION

New Delhi, the 4th January, 2001

G.S.R. 7 (E).—Whereas certain draft rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published as required by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954) in the notification of Government of India in the Ministry of Health and Family Welfare (Department of Health) number G.S.R. 693 (E), dated the 11th October, 1999 in the Gazette of India, Extraordinary, Part II, Section 3, Sub-section (i), dated the 11th October, 1999 inviting objections and suggestions from the persons likely to be affected thereby before the expiry of a period of sixty days from the date on which copies of the Gazette of India in which the said notification was published, were made available to the public;

And whereas the copies of the said Gazette of India were made available to the public on the 12th October, 1999;

And whereas the objections and suggestions received from the public on the said draft rules have been considered by the Central Government;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by section 23 of the said Act, the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, hereby makes the following rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, namely: -

1. (1) These may be called the Prevention of Food Adulteration (1st Amendment) Rules, 2001.
(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.
2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules), in rule 50, in the first proviso, for the words and figure, " vanaspati covered under the Vegetable Oil Products (Control) Order, 1947," following shall be substituted, namely :—
"Vanaspati covered under Vegetable Oil Products (Regulation) Order, 1998."
3. Rules 67 and 69 of the said rules shall be omitted.
4. In Appendix B to the said rules,—
 - (i) in item A.18-01-02, for the words "Soya flour which is a solvent extracted flour used in such mix shall conform to the standards of Soya flour laid down under

Solvent Extracted Oil, De-oiled Meal and Edible Flour (Control) Order 1967", the following shall be substituted, namely :-

"Soya flour which is a solvent extracted soya flour used in such mix shall conform to the standards of Soya flour laid down under item A.18.15";

(ii) after item A.18.14, the following shall be inserted, namely :-

"A. 18.15 – SOLVENT EXTRACT SOYA FLOUR means the product obtained from clean, sound, healthy soyabean by a process of cracking, dehulling, solvent extraction with food grade hexane and grinding. It shall be in the form of coarse or fine powder or grits, white to creamy white in colour, of uniform composition and free from rancid and objectionable odour, extraneous matter, insects, fungus, rodent hair and excreta. It shall be free from any added colour and flavour. It shall conform to the following standards, namely: -

- (a) Moisture - Not more than 9.0 per cent by weight.
- (b) Total ash - Not more than 7.2 per cent by weight on dry basis.
- (c) Ash insoluble in dilute HCl - Not more than 0.4 per cent by weight on dry basis.
- (d) Protein (Nx6.25)- Not less than 48 per cent by weight on dry basis.
- (e) Crude fibre - Not more than 4.2 per cent by weight on dry basis.
- (f) Fat - Not more than 1.5 per cent by weight on dry basis.
- (g) Total bacterial-Count - Not more than 50,000 per gm.
- (h) Coliform bacteria - Not more than 10 per gm.
- (i) Salmonella bacteria - Nil in 25 gm
- (j) Hexane (Food grade)- Not more than 10.00 ppm

A.18.15.01 –SOVENT EXTRACTED GROUNDNUT FLOUR means the product obtained from fresh, clean, degermed groundnut kernels which have

been decuticled after mild roasting. The kernels shall be first expelled followed by solvent extraction with food grade hexane or by direct extraction of kernels. It shall be whitish to light brown in colour of uniform composition and shall be free from rancid and objectionable odour, extraneous matter, insect, fungus, rodent hair and excreta. It shall be free from added colour and flavour. It shall conform to the following standards namely :-

| | | |
|---------------------------------|---|---|
| (a) Moisture | - | Not more than 8.0 per cent by weight. |
| (b) Total ash | - | Not more than 5.0 per cent by weight on dry basis. |
| (c) Ash insoluble in dilute HCl | - | Not more than 0.38 per cent by weight on dry basis. |
| (d) Protein (Nx6.25) | - | Not less than 48 per cent by weight on dry basis. |
| (e) Crude fibre | - | Not more than 5.0 per cent by weight on dry basis. |
| (f) Fat | - | Not more than 1.5 per cent by weight on dry basis. |
| (g) Total bacterial Count | - | Not more than 50,000 per gm. |
| (h) Coliform bacteria | - | Not more than 10 per gm. |
| (i) Salmonella bacteria | - | Nil in 25 gm |
| (j) Hexane (Food grade) | - | Not more than 10.00 ppm. |

A.18.15.02 - **SOLVENT EXTRACTED SESAME FLOUR** means the product obtained by pressing, clean, sound, healthy and decuticled sesame seeds followed by solvent extraction with food grade hexane or by direct extraction of kernels. It shall be in the form of flour of white or pale creamy white colour, of uniform composition and free from rancid and objectionable odour, extraneous matter, insects, fungus, rodent hair and excreta. It shall be free from added colour and flavour. It shall conform to the following standards, namely:-

| | | |
|---------------|---|---|
| (a) Moisture | - | Not more than 9.0 per cent by weight. |
| (b) Total ash | - | Not more than 6.0 per cent by weight on dry basis.. |

(c) Ash insoluble in dilute HCl - Not more than 0.15 per cent by weight on dry basis.

(d) Protein (Nx6.25) - Not less than 47 per cent by weight on dry basis.

(e) Crude fibre - Not more than 6.0 per cent by weight on dry basis.

(f) Fat - Not more than 1.5 per cent by weight on dry basis.

(g) Total bacterial Count - Not more than 50,000 per gm.

(h) Coliform bacteria - Not more than 10 per gm.

(g) Salmonella bacteria - Nil in 25 gm.

(j) Oxalic Acid content - Not more than 0.5 per cent by weight on dry basis.

(k) Hexane (Food grade) - Not more than 10.00 प्रति

A. 18.15.03 – **SOLVENT EXTRACTED COCONUT FLOUR** means the product obtained from fresh coconut Kernels or dried coconut copra of good quality and free from mould. Food grade hexane shall be used for extraction of the oil. It shall be of white or pale brownish yellow colour, of uniform composition and free from rancid and objectionable odour, extraneous matter, insects, fungus, rodent hair and excreta. It shall be free from added colour and flavour. It shall conform to the following standards, namely :-

(a) Moisture - Not more than 9.0 per cent by weight.

(b) Total ash - Not more than 6.0 per cent by weight on dry basis.

(c) Ash insoluble in dilute HCl - Not more than 0.35 per cent by weight on dry basis.

(d) Protein (Nx6.25) - Not less than 22.0 per cent by weight on dry basis.

| | | | |
|-----|-----------------------|---|--|
| (e) | Crude fibre | - | Not more than 9.0 per cent by weight on dry basis. |
| (f) | Fat | - | Not more than 1.5 per cent by weight on dry basis. |
| (g) | Total bacterial Count | - | Not more than 50,000 per gm. |
| (h) | Coliform bacteria | - | Not more than 10 per gm. |
| (i) | Salmonella bacteria | - | Nil in 25 gm |
| (j) | Hexane (Food grade) | - | Not more than 10.00 ppm |

A. 18.15.04 – **SOLVENT EXTRACTED COTTON SEED FLOUR** means the product obtained by solvent extraction of oil with food grade hexane from oil cake immediately following the single pressing, from cotton seed of good quality which have been pre-cleaned and are free from infected or otherwise damaged materials and extraneous matter. It shall be in the form of flour of white or pale brownish colour, of uniform composition and free from rancid and objectionable odour, extraneous matter, insect, fungus, rodent hair and excreta. It shall be free from added colours and flavours. It shall conform to the following standards, namely :-

| | | | |
|-----|-----------------------------|---|---|
| (a) | Moisture | - | Not more than 8.0 per cent by weight. |
| (b) | Total ash | - | Not more than 5.0 per cent by weight on dry basis. |
| (c) | Ash insoluble in dilute HCl | - | Not more than 0.35 per cent by weight on dry basis. |
| (d) | Crude Protein (Nx6.25) | - | Not less than 47 per cent by weight on dry basis. |
| (e) | Available lysine | - | Not less than 3.6 g. per 100 g. of crude protein. |
| (f) | Crude fibre | - | Not more than 5.0 per cent by weight on dry basis. |
| (g) | Free gossypol | - | Not more than 0.06 per cent by weight on dry basis. |

| | | | |
|-----|-----------------------|---|--|
| (h) | Total gossypol | - | Not more than 1.2 percent by weight on dry basis. |
| (i) | Fat | - | Not more than 1.5 per cent by weight on dry basis. |
| (j) | Total bacterial Count | - | Not more than 50,000 per gm. |
| (k) | Coliform bacteria | - | Not more than 10 per gm. |
| (l) | Salmonella bacteria | - | Nil in 25 gm |
| (m) | Hexane (Food grade) | - | Not more than 10.00 ppm." |

DEEPAK GUPTA, Jt. Secy.

Foot Note :— The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 of Gazette of India vide S.R.O. 2105 dated 12th September, 1955, and were last amended vide G.S.R. No. 876(E) dated 20-11-2000.

